

DOCUMENT RESUME

ED 280 305

FL 016 570

AUTHOR Terry, Robert M.
TITLE A Table! (At the Table).
INSTITUTION American Council on the Teaching of Foreign
Languages, Hastings-on-Hudson, N.Y.
PUB DATE 86
NOTE 1ip.
PUB TYPE Guides - Classroom Use - Materials (For Learner)
(051)
LANGUAGE French
EDRS PRICE MF01/PC01 Plus Postage.
DESCRIPTORS *Basic Vocabulary; Cultural Awareness; *Cultural
Context; Cultural Education; *Eating Habits; *Food;
Foreign Countries; *French; Instructional Materials;
Second Language Instruction; Social Behavior;
Teaching Guides

ABSTRACT

A review of French dining habits and table manners outlines: elements of the place setting, courtesies used at the table, serving conventions, restaurant tipping, the size and content of the different meals of the day, subtle differences in common foods, restaurant types, menu types, general wine and cheese choices, waiter-client communication, and common food and drink terms in glossary form. (MSE)

* Reproductions supplied by EDRS are the best that can be made *
* from the original document. *

Robert M. Terry

EN280305

A TABLE!



"PERMISSION TO REPRODUCE THIS
MATERIAL HAS BEEN GRANTED BY

C. Linder

TO THE EDUCATIONAL RESOURCES
INFORMATION CENTER (ERIC)."

ACTFL Materials Center
579 Broadway
Hastings-on-Hudson, NY 10706
1986

U.S. DEPARTMENT OF EDUCATION
Office of Educational Research and Improvement
**EDUCATIONAL RESOURCES INFORMATION
CENTER (ERIC)**

This document has been reproduced as
received from the person or organization
originating it.

Minor changes have been made to improve
reproduction quality.

Points of view or opinions stated in this docu-
ment do not necessarily represent official
OERI position or policy.

BEST COPY AVAILABLE

A TABLE!¹

Ah, la cuisine française! Tout le monde en parle. Rien qu'à y penser, l'eau vient à la bouche. On pense aux pâtisseries, aux pains croustillants, aux plats élégamment présentés; aux vins. La cuisine française est surtout reconnue pour la variété des sauces exquises qui donnent aux plats le goût extraordinaire associé à cette célèbre cuisine.²

Mais faut-il être gourmet pour apprécier la cuisine française? Bien sûr que non. Evidemment les gourmets apprécient la bonne cuisine, tandis que les gourmands aiment manger tout simplement; mais tout le monde doit goûter des délices d'un repas français, soit dans un restaurant, soit dans une maison particulière.

Ici il faut faire la distinction entre la gastronomie et la cuisine en famille. Celle-là est ce à quoi on pense quand on parle de la cuisine française. La gastronomie est un art—presqu'un culte—with ses rites, ses tabous et ses règles. Dans la vie quotidienne on ne pratique cet art que rarement; il faut des heu: es à table et un portefeuille bien rempli, car un repas gastronomique peut coûter entre 200F et 800F (de \$25 à \$100) et davantage. En bref, la gastronomie, c'est l'art de combiner des plats soigneusement et délicatement préparés avec des vins de bonne qualité pour qu'ils se complémentent. La cuisine en famille peut être aussi délicieuse que la cuisine gastronomique, et elle peut être aussi simple ou élégante elle-même. Cette cuisine est basée sur la tradition familiale, une tradition dont la plupart des Français font l'expérience chaque jour. De nos jours avec tant de femmes qui travaillent, on n'a pas le temps de préparer un repas "traditionnel." On va au supermarché où au hypermarché où l'on achète des produits tout préparés (surgelés ou en boîtes de conserve).

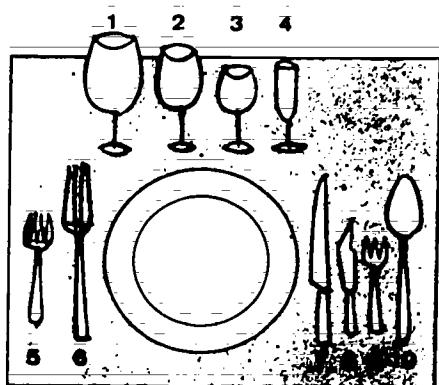
Avant de commencer à examiner la cuisine, établissons quelques règles à observer à table.

¹En parlant de la cuisine française, de comment vous comporter chez quelqu'un ou dans un restaurant, de la façon dont on prépare les plats, des règles à observer, etc., il faut parler en généralités. Evidemment tout varie partout en France.

²En voici quatre à connaitre:

- a. béarnaise: beurre, oeufs, vinaigre, fines herbes
- b. bordelaise: vin rouge (Bordeaux), oignons, ail, huile d'olives, échalotes
- c. beurre blanc: beurre, petits oignons, vin blanc
- d. béchamel: la sauce blanche avec beurre, farine et lait

QU'EST-CE QUI SERT A QUOI?



1. un grand verre à eau
2. un verre à vin rouge
3. un verre à vin blanc
4. une flûte à champagne
5. une fourchette à poisson
6. une fourchette de table
7. un couteau de table
8. un couteau à poisson
9. une fourchette à huîtres
10. une cuillère à soupe

POUR MANGER A LA FRANÇAISE

- Tenir le couteau de la main droite et la fourchette de la main gauche, les dents de la fourchette en bas et l'index sur le dos de la fourchette. Surtout, ne prenez pas la fourchette dans la main droite après avoir coupé la viande pour porter le morceau à la bouche.
- Ne pas mettre la main gauche (ou droite, si vous êtes gaucher) sous la table. Poser les mains (au niveau des poignets) sur la table—non les coudes!
- Rompre le pain en plusieurs morceaux avant de le manger. S'il n'y a pas de petite assiette pour le pain—d'habitude il n'y en a pas—mettre le pain sur la table devant vous. Oui—sur la table.
- Poser la serviette sur les genoux.
- Ne pas parler la bouche pleine.
- Essuyer la bouche avec la serviette avant de boire.
- Ne pas pencher l'assiette à soupe pour la vider; ramener la cuillère vers vous, puis introduire celle-ci dans la bouche de face et non pas de côté.
- D'habitude on pèle la plupart des fruits frais puisque souvent on ne les lave pas avant de les servir.
- Si on vous offre encore de quelque chose, en général vous refusez la première fois, mais si vous en voulez, dites "S'il vous plaît," "Volontiers," ou "Avec plaisir" la deuxième fois. Si vous n'en voulez plus, dites simplement "Merci"—ce qui veut dire "non."
- En arrivant chez votre hôtesse (ou hôte), apportez-lui un bouquet de fleurs, un geste pour la remercier de vous avoir invité. Si vous arrivez sans fleurs, apportez-en un bouquet dès le lendemain.
- Si vous êtes invité à dîner à 19h30, il est acceptable—même attendu—que vous arriviez vers 19h45.
- Au lieu de servir les différents plats en même temps et de tout mettre sur une même assiette, on les sert les uns après les autres. Souvent on change d'assiette entre les plats.
- Ne soyez pas surpris si la nourriture française servie à table a une apparence différente de ce à quoi vous vous êtes accoutumé. Avec la volaille parfois on peut trouver des plumes naissantes; la truite peut être servie avec la tête et les yeux. Acceptez-le et mangez bien. Les plats nouveaux (pour vous) vous fourniront l'occasion de goûter à la vraie cuisine française. Goûtez-y!

LES POURBOIRES

Dans un restaurant, un café, ou un bistro, il n'est pas nécessaire de laisser de pourboire si vous voyez sur la carte (le menu) ou sur l'addition, les mots "prix net" ou "service compris." Ces expressions veulent dire que le pourboire a déjà été ajouté au prix du repas. Mais si vous voyez "Taxes comprises" (oui, il y a des taxes en France aussi), "Service 10% en sus," on s'attend à ce que vous laissiez un pourboire minimum de 15%.

D'habitude le pourboire est de 15% du prix total du repas et les taxes sont comprises dans le prix de chaque plat au menu.

SERVICE (15%) ET BOISSONS COMPRIS

13,00F

crème de tomate

croque-monsieur

pâtisserie maison

15,50F

hamburger steak avec
œuf à cheval

fromage (pain, beurre)

coupe drugstore

VIN 13°...carafe 25cl

EAU minérale, le quart

LE PETIT DEJEUNER

En France, d'habitude on prend le petit déjeuner entre 6h30 et 9h du matin.

Ici nous parlons d'un "Continental breakfast," un petit repas en comparaison avec le petit déjeuner typique américain. Mais en France, on ne prend que du café, qui est servi dans un bol et non pas dans une tasse, et du pain. Pour faire du café au lait, la boisson typique, on vous donne une cruche de café et une cruche de lait chaud. Vous versez les deux dans votre bol dans les proportions qui vous plaisent (ATTENTION—le café nature [= noir] français est très fort) en y ajoutant quelques morceaux de sucre. Vous prendrez aussi des croissants chauds (sur lesquels vous pouvez mettre du beurre et de la confiture) ou du pain. Le pain beurré (sans ou avec confiture) s'appelle une tartine. Il y a beaucoup de Français qui trempent le pain dans le café, mais ce n'est pas une coutume à imiter. Si vous n'aimez pas le café, vous pouvez prendre du thé chaud ou du chocolat.

Quand vous prenez le petit déjeuner, vous commandez un café au lait. Si plus tard dans la journée vous prenez du lait dans votre café, vous commandez un café crème (grand ou petit). Ce n'est qu'au petit déjeuner que vous prenez un café au lait et ce n'est qu'à la maison ou dans la cafétéria d'une école qu'on prend le café au lait dans un bol.

LE DEJEUNER

Le déjeuner est d'habitude le repas le plus important et le plus grand de la journée. On le prend de 12h30 à 15h environ. La plupart des magasins ferment pendant deux heures à midi. Donc, faites-y attention si vous voulez faire des achats.

Evidemment, cela dépend d'où vous déjeunez, mais on peut prendre des hors-d'oeuvre, le plat principal d'une viande avec légumes, un dessert et du fromage. On boit facilement du vin ou de l'eau minérale, mais on peut prendre n'importe quoi...ou rien. On peut terminer le repas avec du café, mais on ne prend jamais de café avec son repas comme ici aux U.S.A.

Pour un déjeuner rapide, on peut aller à un snack-bar, à un self-service, à McDonald's ou à Wimpy's. Ah, oui, hélas! Même dans ce pays célèbre pour sa cuisine, on peut manger chez McDonald's—mais avec du vin, si vous voulez!

LE DINER

Le repas du soir, pris en général vers 20h ou 20h30, selon les heures du travail, s'appelle le dîner. Un dîner bien tard, disons vers 23h, s'appelle le souper.

Il y a autant de plats que pour le déjeuner, mais le repas est plus léger. Surtout en hiver, une soupe remplace les hors-d'oeuvre; il y a parfois une salade verte (laitue ou épinards) avec un assaisonnement à la française³ qui n'est ni orange ni visqueux comme notre "French dressing."

On prend du fromage après le dessert avec, parfois, des fruits frais—abricots, pommes, bananes, poires, pêches, prunes, etc.

ATTENTION!

- On sert rarement une sauce pour la viande, comme A-1 ou Worcestershire.
- Il y a du ketchup, mais on s'en sert rarement; peut-être pour les frites, les œufs ou le steak tartare.
- Les cornichons français ressemblent à nos cornichons "bread and butter" dans leur goût, et ils sont assez petits.
- La mayonnaise est un peu jaune et a un goût différent de la nôtre.
- On peut acheter du Coca-Cola ou du Pepsi Cola en France, mais ils coûtent plus qu'une bière. Ils sont servis dans une petite bouteille ou dans un verre—frais mais pas froids, et le plus souvent sans glaçons. On peut commander des boissons gazeuses françaises, de l'Orangina ou une boisson fraîche—un citron ou orange pressés (jus de citron ou jus d'orange, eau froide, et sucre que vous confectionnez à table).
- Pour la bière, on commande une bière blonde (la bière ordinaire) ou une bière brune (la bière appelée "dark"). Si vous commandez une bière, elle est servie généralement dans une bouteille. Autrement, si vous voulez votre bière dans un verre, commandez "une pression"—une bière à la pression ("draught/on tap"). Ces pressions sont servies dans des verres de 25cl (centilitres) et sont appelées "un boc"; "un demi" est un demi-litre.
- Si on se prépare ou commande un sandwich, on y met généralement du beurre et non pas de la mayonnaise ou de la moutarde. Parfois on n'y met rien.
- La crème chantilly est vraiment différente de l'équivalent américain ("whipped cream"): Elle est assez jaune et a plus ou moins le goût du beurre et n'est pas du tout sucrée.

³Réserve pour l'assaisonnement à la française:

1/2 tasse huile
2 grandes cuillères vinaigre de vin
2 grandes cuillères jus de citron
1 petite cuillère sucre

1/2 petite cuillère sel
1/2 petite cuillère moutarde (poudre)
1/2 petite cuillère paprika
un soupçon de cayenne

OU MANGER?

Une brasserie est un établissement entre un café et un restaurant. On peut y prendre un casse-croûte. On peut trouver à manger aussi dans un bar et dans les selfs (= self-service), même dans quelques hôtels. Mais cherchez les mots "casse-croûte."

Un casse-croûte typique est un croque-monsieur: un sandwich grillé au jambon et au fromage. Un croque-madame a un oeuf à cheval (= au dessus).

Pour un repas, il faut aller dans un restaurant. Mais avant d'y entrer, regardez le menu à l'extérieur. Dans un restaurant le plat du jour est meilleur marché.

LE MENU

Dans presque tous les restaurants, vous avez un choix de repas: à la carte ou le menu.

Les repas à la carte offrent une grande variété pour chaque plat. Mais un repas à la carte coûte plus cher puisque vous commandez des plats individuels.

Le repas choisi du menu est tout un repas avec les plats choisis de la liste à la carte, mais c'est un repas déjà établi. La plupart du temps vous avez quelques choix même avec le menu, mais on en a déjà proposé les plats à choisir. Le prix est fixe mais le menu est meilleur marché qu'un repas à la carte. Il comprend des hors-d'œuvre, de la viande ou du poisson, des légumes, un dessert ou du fromage, et parfois une carafe de vin ordinaire.

Il est rare que le prix du café soit inclus dans le prix du repas tiré du menu. Il y a des menus touristiques qui comprennent le vin et le service (le pourboire).

LES VINS

Il serait impossible de donner tous les renseignements sur le vin ici, mais voici quelques "règles" oenologiques (= "pertaining to wine"):

- On commence par un vin léger, servi au commencement du repas, allant vers des vins plus robustes et plus riches avec les plats qui suivent.
- On boit les vins blancs et rosés à une température d'environ 50°F—très frais. Les vins rouges doivent être servis chambrés (à la température normale d'intérieur—60°-65°F), mais maintenant en France on trouvera des vins rouges qui sont servis frais. Le champagne doit être servi très frais, presque glacé.

PLAT

- a. fruits de mer ou poisson
- b. viandes
- c. desserts
- d. avec tout

VIN

- vin blanc, sec, frais
- vin rouge chambré
- vin blanc, doux, frais
- champagne brut (= très sec)

- Dans quelques restaurants, c'est le sommelier ("wine steward") et non pas le garçon qui vous apportera la liste de vins et qui vous le servira. Il faut aussi lui donner un pourboire.
- Après le repas et le café, on prend parfois une liqueur (appelé un pousse-café), comme le cognac, l'armagnac, le calvados, qui sont réchauffés par la chaleur de votre main contre un verre spécial—ce qui en dégagera le bouquet.
- C'est une bonne idée de goûter le vin du pays, où que vous soyez.

LE FROMAGE

Il y a plus de 400 fromages différents en France, chacun avec un goût différent.

Parmi les fromages connus aux Etats-Unis on trouve:

- a. les pâtes molles et fermentées: Camembert, Brie, Munster
- b. les pâtes sèches: Gruyère, Port-Salut
- c. les pâtes bleues: Roquefort (qui est un fromage spécial et non pas un fromage bleu)

On sert le fromage à la température normale d'intérieur, ou avant ou après le dessert.

COMMENT COMMANDER DANS UN RESTAURANT

Peu importe si vous connaissez tous les noms de toute la nourriture imaginable, il est toujours intimidant de se trouver devant un menu où tout semble déguisé sous un nom spécial: vol-au-vent, bouchée à la reine, ratatouille.⁴ Parfois vous avez une idée de ce que vous voyez sur la carte mais non pas comment il a été préparé et avec quoi: les écrevisses à notre façon, la poule rôde demi-deuil, la truite farcie "Cheval blanc," etc.

Ne soyez pas intimidé; demandez des renseignements au garçon si vous ne comprenez pas le menu.

LA NOURRITURE

Voici les noms de quelques plats que vous trouverez en France, ou dans une maison particulière ou dans un restaurant. N'oubliez pas qu'il existe en Europe des animaux, des poissons et des légumes qu'on ne trouve pas aux Etats-Unis.

Souvenez-vous que l'expression "à la..." veut dire "à la façon de..."

a. LA SOUPE/LE POTAGE: soup

le consommé (une soupe claire)	le ragoût: stew
le bouillon (une soupe claire)	le pot-au-feu (boeuf bouilli et légumes)
le velouté (une soupe épaisse)	
la bisque (une soupe faite d'une purée de crustacés)	la bouillabaisse (soupe composée de poissons)

b. LES HORS-D'OEUVRE

les crudités (f, légumes non cuits, crus)	
les fruits (m, le tomate, le melon)	
les poissons (m)	
sardines (f) à l'huile	
le saumon fumé: smoked salmon	
le filet de hareng: herring fillet	
la charcuterie: cold cuts	
le pâté (viande cuite dans une pâtisserie, servi froid ou chaud)	
la terrine (ressemble à un pâté, servie froide)	
le saucisson (on le mange comme servi, déjà cuit)	

⁴Vol-au-vent: une sorte de tarte remplie de viande ou de crustacés; bouchée à la reine: une pâtisserie remplie de viande; ratatouille: une sorte de ragoût fait avec des légumes—aubergines, courgettes, tomates, ail, oignons.

c. LES CRUSTACES (m) ET LES COQUILLAGES (m): crustaceans and shellfish
 les fruits (m) de mer: seafood

la crevette: shrimp	l'huître (f): oyster	la crabe: crab
le homard: lobster	la moule: mussel	les escargots (m): snails
la langouste: crayfish	la palourde: clam	

d. LA VIANDE

bleu (pas cuit, presque cru)	le boeuf: beef ⁵	le gigot: leg of lamb
saignant: very rare	le porc: pork	l'entrecôte (f): rib steak
à point: medium rare	le veau: veal	le filet: fillet
bien cuit: well done	l'agneau (m): lamb	la tripe
garni (avec légumes)	le lapin: rabbit	la côtelette: cutlet
en croûte (f) (dans une pâtisserie)	le lièvre: hare	les rognons: kidneys
grillé: grilled	le chevreuil: deer	le foie: liver
bouilli: boiled	le mouton: mutton	la langue: tongue
frit: fried	le rôti de...: roast of...	le bacon/le lard: bacon
au four: baked	le steak (le biftek): steak	le hamburger
(en) brochette: skewered	le jambon: ham	la saucisse: sausage (to be cooked)
au jus: in natural juices	de pays: raw	
la sauce: gravy	de Paris: cooked	

e. LA VOLAILLE: fowl

le poulet: chicken	la pintade: guinea fowl	la dinde: turkey
la poule: hen	le canard/le caneton: duck	le faisan: pheasant
le coq: rooster	l'oie (f): goose	le pigeon

f. LE POISSON: fish

le saumon: salmon	le thon: tuna	la truite: trout
le hareng: herring	la sole	le carrelet: plaice
la sardine	le turbot	le brochet: pike

g. LES OEUFS (m): eggs

l'omelette (f)	aux champignons (m):	les oeufs brouillés: scrambled eggs
nature: plain	with mushrooms	l'oeuf à la coque: boiled egg
à fines herbes: with herbs	la quiche	l'oeuf poché: poached egg
au jambon: with ham	l'oeuf sur le plat: fried egg	

⁵Les morceaux de viande en France (l'entrecôte et le rôti, par exemple), sont découpés différemment des morceaux américains (tout le boeuf), donc la texture est différente.

h. LES LEGUMES (m): vegetables

le haricot: bean
le haricot vert: green bean
le haricot blanc
les pois (m): peas
les petits pois: green peas
les fèves (f): beans (like limas)
les pommes (f) de terre: potatoes
frites: french fries
sautéées
en purée (purée de...): mashed potatoes
vapeur: steamed
les épinards (m): spinach
la laitue: lettuce
les carottes (f): carrots
le chou-fleur: cauliflower
le chou: cabbage
les choux de Bruxelles: Brussels sprouts
les asperges (f): asparagus
les chips (m): potato chips
le brocoli
l'aubergine (f): eggplant
le radis: radish
la courgette: squash
le riz: rice
le concombre: cucumber
le persil: parsley
l'artichaut (m): artichoke
le poivron: green pepper
le céleri: celery
l'ail (m): garlic
l'oignon (m): onion
les poireaux (m): leeks

i. LES PATES (f): pasta

les spaghetti
la pizza
les nouilles (f): noodles
les macaroni (m)
 au gratin: macaroni and cheese
les ravioli

j. LES FRUITS (m): fruit

la banane
l'abricot (m): apricot
l'ananas (m): pineapple
la pêche: peach
la prune: plum
le raisin: grapes
l'orange (f)
la pomme: apple
la fraise: strawberry
la framboise: raspberry
la poire: pear
la myrtille: blueberry
la pamplemousse: grapefruit
le pruneau: prune
le raisin sec: raisin
la compote: a dish of cooked dried fruits

k. LE DÉSSERT

la tarte: pie
le gâteau: cake
la glace: ice cream
le parfum: flavor
à la vanille
au chocolat
au citron: lemon
à la menthe: mint
au café: coffee
la coupe: dish
le cornet: cone
simple: one scoop
double: two scoops
la boule: scoop
le citron/orange givré: frozen lemon/orange ice
le beignet: fritter
la crème chantilly: whipped cream
le soufflé
le parfait
le sorbet: sherbert
la crêpe
le yaourt: yogurt
le biscuit/le petit gâteau: cookie

la mousse (au chocolat)
 le baba au rhum: rum-soaked cake
 la crème caramel
i. LES BOISSONS (f): drinks
 le café: coffee
 filtre
 noir: black
 nature: black
 crème: coffee with cream
 le thé: tea
 chaud: hot
 glacé: iced
 l'eau (f): water
 gazeuse: carbonated
 minérale: mineral
 plate: non-carbonated
 le vin: wine
 rouge
 blanc
 rosé
 le champagne
 ordinaire: table wine
 la liqueur
 le cognac la chartreuse
 l'armagnac la Bénédictine
 le calvados le Cointreau
 l'alcool (m): alcohol
 le cocktail⁶
 le whisky⁷
 la bière: beer
 blonde: light
 brune: dark
 la limonade
 le Coca-Cola (le Coca)
 avec glaçons: with ice cubes
 le cidre: cider
 la crème de menthe
m. LES ASSAISONNEMENTS (m): condiments
 le sel: salt
 le poivre: pepper

le sucre: sugar
 la mayonnaise
 la moutarde: mustard
 le vinaigre: vinegar
 le miel: honey
 la confiture: jam, marmalade
 le citron: lemon
 la menthe: mint
n. LE PAIN: bread
 une baguette: long, thin loaf
 un croissant: crescent roll
 une brioche: a cake-like muffin
 le pain de seigle: rye bread
 le petit pain: roll
 le biscuit: cracker; cookie
 le toast
 le morceau: piece
 la ficelle: a very thin loaf
 la flûte: loaf, bigger than a baguette
 le parisien: very large loaf
o. LE SERVICE: place setting
 l'assiette (f): plate
 le verre: glass
 la fourchette: fork
 le couteau: knife
 la cuillère/cuiller: spoon
 à soupe: soup spoon
 petite: teaspoon
 la serviette: napkin
 le rond: napkin ring
 le sucrier: sugar bowl
 la salière: saltshaker
 le poivrier: pepper shaker
 la cafetière: coffeepot
 la théière: teapot
 la cruche: pitcher
 la bouteille: bottle
 la demi-bouteille: half bottle
 la carafe
 la corbeille à pain: bread basket

⁶On prend rarement dans un café ou dans un bar des boissons comme nos "Bloody Mary," etc.

⁷En France, "whisky" veut dire "Scotch."